

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

ஆப்பிள் பஜ்ஜி



தேவையானவை: ஆப்பிள் - 1, கடலை மாவு - 1 கப், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் (விருப்பமானால்) - 1 டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: ஆப்பிளை கழுவி நீளவாக்கில் மெல்லிய துண்டுகளாக நறுக்கி விதை நீக்குங்கள். மாவுடன், மஞ்சள்தூள், உப்பு, ஆப்ப சோடா தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லிமாவு பதத்தில் கரையுங்கள். எண்ணெயை காய வைத்து, ஆப்பிள் துண்டுகளை மாவில் நனைத்தெடுத்து எண்ணெயில் போட்டு நன்கு வேகவிட்டெடுங்கள்.

புதினா, மல்லி பக்கோடா



தேவையானவை: புதினா - 1 கட்டு, மல்லித்தழை - 1 சிறிய கட்டு, கடலை மாவு - 1 கப், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 3, சோம்பு - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: புதினா, மல்லித்தழையை சுத்தம் செய்துகொள்ளுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். இவற்றை உப்பு சேர்த்து, கடலை மாவுடன் பிசறிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, மாவுக் கலவையை சிறிது சிறிதாக கிள்ளிப் போட்டு அல்லது உருட்டிப் போட்டு வேகவிட்டுக்கொள்ளுங்கள். (குறிப்பு: தேவையானால் தண்ணீர் சிறிது தெளித்தும் பிசறலாம்).

வெங்காய பஜ்ஜி



தேவையானவை: வெங்காயம் - 3, கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல் நீக்கி மெல்லிய வட்டங்களாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக மாவுடன் மற்ற பொருட்களை ஒன்றாக சேருங்கள். தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, வெங்காய வில்லைகளை மாவில் நன்கு அமிழ்த்தி எடுத்து காயும் எண்ணெயில் போடுங்கள். இருபுறமும் திருப்பி வேகவிட்டுக்கொள்ளுங்கள்.

குறிப்புகள்: உங்கள் வீட்டிலேயே பஜ்ஜி மாவைத் தயார் செய்து வைத்துக்கொள்ளலாம்.

கடலைப்பருப்பு - 2 கப், பச்சரிசி - கால் கப், காய்ந்த மிளகாய் - 8. இவற்றை நன்கு வெயிலில் காயவைத்து, மிஷினில் கொடுத்து அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். இதனுடன், கால் கப் மைதா, (விருப்பப்பட்டால்) அரை டீஸ்பூன் ஆப்ப சோடா சேர்த்துக் கலந்து சலித்து வைத்துக்கொள்ளுங்கள். தேவை என்றால் கலர் பவுடர் சேர்க்கலாம். தேவையானபோது, இந்த மாவில் சிறிது எடுத்துக் கரைத்து, வேண்டிய காய்களை சேர்த்து பஜ்ஜி போடலாம்.

எப்போதுமே, பஜ்ஜிக்கும் பக்கோடாவுக்கும் எண்ணெய் நன்கு 'சுருக்'கென்று காயவேண்டும். ஆனால், புகைவரும் அளவு காய்ந்துவிடக் கூடாது. எண்ணெய் காயாமல் போட்டால், பஜ்ஜி, பக்கோடா 'சதசத'வென்று ஆகிவிடும்.

வெண்டைக்காய் பக்கோடா



தேவையானவை: வெண்டைக்காய் - கால் கிலோ, கடலை மாவு - ஒன்றேகால் கப், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெண்டைக்காயைக் கழுவி துடைத்து, சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். அதனுடன் கடலை மாவு, மிளகாய் தூள், பெருங்காயத்தூள், உப்பு சேர்த்துப் பிசிறுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பிசறிய மாவில் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து, சேர்ந்தாற்போல் மீண்டும் பிசறி, காயும் எண்ணெயில் கிள்ளிப் போடுங்கள். விருப்பம் உள்ளவர்கள், கொஞ்சம் பூண்டை நசுக்கியும் சில சின்ன வெங்காயத்தை தட்டியும் சேர்க்கலாம். சுவையும் மணமும் நன்றாக இருக்கும்.

சௌசௌ பஜ்ஜி



தேவையானவை: செளசௌ (சிறியதாக) - 1 , கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மைதா - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - 1 சிட்டிகை, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: செளசௌவை தோல், விதை நீக்கி வில்லைகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக மற்றவற்றை மாவுடன் ஒன்றாக சேருங்கள். தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து செளசௌ துண்டுகளை மாவில் நன்கு நனைத்து எடுத்து, எண்ணெயில் போட்டு இரு புறமும் திருப்பிவிட்டு நன்கு வேகவிட்டு எடுங்கள். வித்தியாசமான பஜ்ஜி இது.

வேர்க்கடலை பக்கோடா



தேவையானவை: வேர்க்கடலைப் பருப்பு (வறுக்காதது) - 2 கப், கடலை மாவு - ஒன்றேகால் கப், அரிசி மாவு - கால் கப், மிளகாய்தூள் - இரண்டரை டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - 1 டீஸ்பூன் (அல்லது) இஞ்சி - பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வேர்க்கடலையுடன் கடலை மாவு, பெருங்காயத்தூள் (அல்லது) இஞ்சி - பூண்டு விழுது, மிளகாய் தூள், உப்பு சேர்த்துப் பிசறிவையுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கலவையில் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து மீண்டும் பிசறி, எண்ணெயில் போட்டு, மிதமான தீயில் நன்கு வேகவிட்டு எடுங்கள்.

உருளைக்கிழங்கு பஜ்ஜி



தேவையானவை: உருளைக்கிழங்கு (சற்று பெரியதாக) - 2 , கடலை மாவு - 1 கப், மைதா மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், இட்லி மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், இஞ்சி - பூண்டு விழுது - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு, ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை.

செய்முறை: கிழங்கை தோல் சீவி சற்று மெல்லிய வில்லைகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக மாவுடன் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக கலந்து, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். உருளை வில்லைகளை ஒவ்வொன்றாக மாவில் போட்டெடுத்து காயும் எண்ணெயில் போட்டு இருபுறமும் வெந்ததும் எடுத்து, சூடாகப் பரிமாறுங்கள்.

பாசிப்பருப்பு பக்கோடா



தேவையானவை: பாசிப்பருப்பு - 1 கப், தனியா - 2 டீஸ்பூன், சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். தனியா, சோம்பு இரண்டையும் ஒன்றிரண்டாக உடைத்துக் கொள்ளுங்கள். பருப்பை சற்றுக் கரகரப்பாக, கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக மற்ற பொருட்கள் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்துகொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவிட்டு, சிறுசிறு உருண்டைகளாக வேகவிட்டு எடுங்கள்.

இது வட இந்தியர்களின் ஃபேவரிட் பக்கோடா. இதற்கு தொட்டுக்கொள்ள பச்சை சட்னியும், இனிப்பு சட்னியும் நல்ல சைட்-டிஷ்கள்.

வாழைக்காய் பஜ்ஜி



தேவையானவை: வாழைக்காய் - 1, கடலை மாவு - 1 கப், கார்ன்ஃப்ளவர் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு தூள் - அரை டீஸ்பூன், பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு, ஆப்ப சோடா - சிட்டிகை

செய்முறை: வாழைக்காயின் இரு பக்கங்களிலும் சிறிது தோலை விட்டு விட்டு மீதமுள்ளதை சீவி எடுத்து விடுங்கள். பின் நீளவாக்கில் இரண்டாக வெட்டி, இரு ஓரங்களிலும் சிறிது தோல் இருக்குமாறு விட்டுவிட்டு, மெல்லியதாக நறுக்குங்கள்.

எண்ணெய் நீங்கலாக மாவுடன் மற்றவற்றை ஒன்றாக சேர்த்து தேவையான தண்ணீர் விட்டு இட்லிமாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயை காய வைத்து ஒவ்வொரு துண்டையும் மாவில் நனைத்தெடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்தெடுங்கள். தேங்காய் சட்னி இதற்கு நல்ல காம்பினேஷன்.

கடலைப் பருப்பு பக்கோடா



தேவையானவை: கடலைப் பருப்பு - 1 கப், பொடியாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் - அரை கப், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 2, பூண்டு - 4 பல், புதினா, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - தலா சிறிதளவு, சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கடலைப் பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். இஞ்சி, பூண்டு, பச்சை மிளகாய்

மூன்றையும் சேர்த்து நசுக்கிக் கொள்ளுங்கள். சோம்பைப் பொடித்துக்கொள்ளுங்கள். கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, புதினா மூன்றையும் பொடியாக நறுக்குங்கள். கடலைப் பருப்பை சற்றுக் கரகரப்பாக அரையுங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக, மற்ற பொருட்களை கலந்து பிசறி, காயும் எண்ணெயில் கிள்ளிப் போட்டு, வேகவிட்டெடுங்கள்.

சிறுறுண்டியாக சாப்பிடுவதற்கும் காரக்குழம்பு, மோர்க்குழம்பில் போடுவதற்கும் ஏற்ற பக்கோடா இது.

கத்தரிக்காய் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பெரிய கத்தரிக்காய் - 1, கடலை மாவு - 1 கப், மைதா மாவு - 1 டீஸ்பூன், அரிசி மாவு - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு, ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை.

அரைக்க: இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 3 பல், சோம்பு - 1 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: கத்தரிக்காயைக் கழுவித் துடைத்து மெல்லிய வட்டங்களாக நறுக்குங்கள். அரைக்கும் பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்து, பாதியை வைத்து விட்டு மீதமுள்ளதில் சிறிது உப்பு சேர்த்து கலக்குங்கள். இந்த விழுதை ஒவ்வொரு கத்தரிக்காய் துண்டின் மீதும் சிறிது தடவுங்கள். கடலை மாவுடன் உப்பு, அரைத்த விழுது, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லிமாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, ஒவ்வொரு துண்டையும் மாவில் அமிழ்த்தி எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்தெடுங்கள்.

மெது பக்கோடா



தேவையானவை: கடலை மாவு - 1 கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 2, கறிவேப்பிலை - சிறிது, மல்லித்தழை - சிறிது, நெய் அல்லது டால்டா - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல்நீக்கி மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள். டால்டா, எண்ணெய் நீங்கலாக மற்றவற்றை ஒன்றாக பிசறிக்கொள்ளுங்கள். டால்டாவை உருக்கி சூடாக மாவில் சேர்த்துப் பிசறிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவையுங்கள். சிறிதளவு தண்ணீரை மாவில் தெளித்து, சேர்ந்தாற்போல பிசறி, காயும் எண்ணெயில் உதிர்த்து விடுங்கள். நன்கு பொன்னிறமாக வேகவிட்டு எடுங்கள்.

கொத்தவரங்காய் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பிஞ்சு கொத்தவரை - 100 கிராம், கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு, ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை.

செய்முறை: கொத்தவரங்காயை நுனியையும் காம்பையும் கிள்ளிவிட்டு, அலசுங்கள். 3 கப் தண்ணீரை கொதிக்கவைத்து சிறிது உப்பு, கொத்தவரை சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு வடிகட்டுங்கள். ஒரு பேப்பரையோ அல்லது துணியையோ விரித்து, அதன் மேல் காயைக் கொட்டி

விரித்துவிட்டு அரை மணி நேரம் உலர விடுங்கள். மாவுடன் மிளகாய்தூள், உப்பு, பெருங்காயம், ஆப்ப சோடா, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரையுங்கள். எண்ணெயை காய வைத்துக்கொள்ளுங்கள். கொத்தவரையை மாவில் போட்டு நன்கு கலந்துக்கொள்ளுங்கள். காயும் எண்ணெயில் சிறிது சிறிதாக கிள்ளிப்போட்டு நன்கு வேக விட்டு எடுங்கள்.

உதிர் வெங்காய பஜ்ஜி



தேவையானவை: கடலை மாவு - 1 கப், பெரிய வெங்காயம் - 4, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல்நீக்கி, மெல்லியதாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மாவுடன் சீரகம், மிளகாய்தூள், உப்பு, ஆப்ப சோடா, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவை விட கெட்டியாக கரையுங்கள். வெங்காயத்துடன் சிறிது உப்பு சேர்த்து பிசறி வையுங்கள். ஐந்து நிமிடம் கழித்து, வெங்காயத்தை பிழிந்து எடுத்து மாவுடன் சேர்த்துப் பிசறி, எண்ணெயை நன்கு காயவைத்து, சிறிது சிறிதாக உதிர்த்துவிட்டு, பொன்னிறத்தில் வேகவிட்டெடுத்து பரிமாறுங்கள்.

தூள் பக்கோடா



தேவையானவை: கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - கால் கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 2, கறிவேப்பிலை - சிறிது, மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு, பூண்டு - 6 பல்.

செய்முறை: மெது பக்கோடாவுக்கான செய்முறையேதான். பூண்டை நசுக்கிச் சேர்த்துப் பிசறி, எண்ணெயைக் காயவைத்து, ஒற்றை ஒற்றையாக உதிர்த்து விடுங்கள். மொறுமொறுவென வெந்ததும் எடுத்து, சுடச் சுட பரிமாறுங்கள்.

பேபிகார்ன் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பேபிகார்ன் - 12, கடலை மாவு - 1 கப், அரிசிமாவு - 1 டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளவர் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவைக்கு, ஆப்ப சோடா - சிட்டிகை

அரைக்க: பச்சை மிளகாய் - 3, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 3 பல்.

செய்முறை: பேபிகார்னை மேல் பட்டை நீக்கி, கொதிக்கும் நீரில் 8 நிமிடம் போட்டெடுங்கள். மாவு, அரைத்த விழுது, உப்பு, தண்ணீர், ஆப்ப சோடா சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்து கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து ஒவ்வொரு கார்னையும் மாவில் நனைத்து எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்தெடுங்கள்.

முந்திரி பக்கோடா



தேவையானவை: முந்திரிப்பருப்பு - 100 கிராம், கடலை மாவு - 1 கப், மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: எண்ணெய் நீங்கலாக, மீதி எல்லாப் பொருட்களையும் பிசறுங்கள். எண்ணெயைக் காயவையுங்கள். பிசறிய கலவையில் லேசாக தண்ணீர் தெளித்துப் பிசறி, எண்ணெயில் உதிர்த்துவிடுங்கள். நடுத்தரத் தீயில் வேகவிடுங்கள். இல்லையெனில், முந்திரிப்பருப்பு கருகிவிடும்.

பனீர் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பனீர் - 200 கிராம், கடலை மாவு - 1 கப், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, ஆப்ப சோடா - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

பொடிக்க: சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், மிளகு - கால் டீஸ்பூன், கருப்பு உப்பு - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பனீரை சிறு சதுரத் துண்டுகளாக்குங்கள். மாவுடன் எண்ணெய் நீங்கலாக மற்றவற்றை ஒன்றாக சேர்த்து தேவையான தண்ணீர் ஊற்றி இட்லிமாவு பதத்தில் கரையுங்கள். எண்ணெயை காயவைத்து, பனீர் துண்டுகள் ஒவ்வொன்றையும் மாவில் நனைத்து எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு

நன்கு பொரித்தெடுங்கள். பொடிக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்கள் அனைத்தையும் நன்கு பொடித்து சூடான பஜ்ஜியின் மேல் தூவி பரிமாறுங்கள். ருசி அபாரமாக இருக்கும்.

ஸ்டஃப்டு குடமிளகாய்



தேவையானவை: குடமிளகாய் - 2, கடலை மாவு - ஒன்றேகால் கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மைதா மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - ஒரு சிட்டிகை, மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

ஸ்டஃப் செய்ய: பெரிய வெங்காயம் - 2, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: வெங்காயம், மல்லித்தழையைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். அதனுடன் உப்பு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு, சீரகம் சேர்த்து பிசுறுங்கள். இதுதான் ஸ்டஃப் செய்வதற்கான கலவை.

பிறகு, குடமிளகாயைக் கழுவித் துடைத்து, உள்ளிருக்கும் விதை நீக்கி, நீளவாக்கில் பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். மாவுடன் பெருங்காயத்தூள், மிளகாய்தூள், ஆப்ப சோடா, உப்பு சேர்த்து தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து, இட்லிமாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள்.

எண்ணெயைக் காயவைத்து குடமிளகாய் துண்டுகளை, கரைத்த மாவில் நனைத்து, எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள். வெந்ததும் எடுத்து, நடுவில் லேசாக கீறி, வெங்காயக் கலவையை அதனுள் அடைத்து சூடாகப் பரிமாறுங்கள்.

ஸ்டஃப்டு பிரெட் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பிரெட் - 4 ஸ்லைஸ், கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, ஆப்ப சோடா - ஒரு சிட்டிகை, பெரிய வெங்காயம் - 2, மல்லித்தழை - சிறிது, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

பச்சை சட்னிக்கு: புதினா - அரை கப், மல்லி - அரை கப், பச்சை மிளகாய் - 1, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1, உப்பு - சுவைக்கேற்ப.

கார (சிவப்பு) சட்னிக்கு: காய்ந்த மிளகாய் - 6, பூண்டு - 3 பல், வெல்லம் - 1 டீஸ்பூன், புளி - சிறிய துண்டு, உப்பு - சுவைக்கேற்ப.

செய்முறை: சட்னிகள் இரண்டையும் தனிதனியே நைஸாக அரையுங்கள். வெங்காயம், மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்குங்கள். பிரெட்டின் ஓரங்களை வெட்டுங்கள். குறுக்காக வெட்டி முக்கோண துண்டுகளாக்குங்கள். ஒரு துண்டின் மேல் பச்சை சட்னி, மற்றொன்றின் மேல் கார சட்னி தடவுங்கள். கடலை மாவு முதல் ஆப்ப சோடா வரை ஒன்றாக கலந்து தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். சட்னி (பச்சை) தடவிய பிரெட் ஸ்லைஸின் மேல் சிறிது வெங்காயம், மல்லித்தழை தூவி கார சட்னி ஸ்லைஸால் மூடுங்கள். எண்ணெயை காய வைத்து பிரெட் ஸ்லைஸ்களை மாவில் நனைத்து எடுத்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள்.

காரன் பக்கோடா



தேவையானவை: பேபிகார்ன் - 10, கடலை மாவு - முக்கால் கப், கார்ன்ஃப்ளவர் - 1
டேபிள்ஸ்பூன், மைதா மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சோயா சாஸ் - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப.
அரைக்க: பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 4 பல்.

செய்முறை: அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக சற்றுக் கரகரப்பாக
அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். பேபிகார்னை சிறு துண்டுகளாக்கி, மிக்ஸியில் ஒரு சுற்றுச் சுற்றிக்
கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் நீங்கலாக மற்றவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து, தேவையானால் சிறிது தண்ணீர்
தெளித்துப் பிசிறி, எண்ணெயைக் காயவைத்து, சிறிது சிறிதாக கிள்ளிப் போட்டு வேகவிட்டு
எடுங்கள். புதுமையான, சுவையான பக்கோடா இது.

புடலங்காய் பஜ்ஜி



தேவையானவை: புடலங்காய் (சிறியதாக) - 2 , கடலை மாவு - ஒன்றரை கப், இஞ்சி - பூண்டு
விழுது - 2 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு -

சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

ஸ்டஃப் செய்ய: உருளைக்கிழங்கு - 2, பெரிய வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி - 1 துண்டு. மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, கடுகு - கால் டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உருளைக்கிழங்கை வேக வைத்து மசியுங்கள். வெங்காயம், மிளகாய், இஞ்சி ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து வெங்காயம், மிளகாய், இஞ்சி, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வதக்கி, உருளைக்கிழங்கை சேருங்கள். நன்கு கிளறி இறக்குங்கள். புடலங்காயை கழுவி, வட்டமாக சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி விதையை நீக்குங்கள். உப்பு கலந்த கொதிக்கும் நீரில் 5 நிமிடம் போட்டெடுங்கள். அதனுள் உருளைக்கிழங்கு மசாலாவை அடையுங்கள். கடலை மாவுடன் மற்ற பொருட்களை ஒன்றாக சேர்த்து கரையுங்கள். மிதமான தீயில் எண்ணெயைக் காய வைத்து, புடலங்காய் துண்டுகளை மாவில் போட்டெடுத்து, எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள்.

கீரை பக்கோடா



தேவையானவை: ஏதாவது ஒரு கீரை - 1 கட்டு, கடலை மாவு - 1 கப், பச்சை மிளகாய் - இஞ்சி விழுது - 2 டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய முந்திரி (விரும்பினால்) - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கீரையைப் பொடியாக நறுக்கி, அலசி, ஒரு துணியில் பரவினாற் போல போட்டு காயவிடுங்கள். மாவுடன், கீரை, உப்பு, சீரகம் சேர்த்துப் பிசறுங்கள். எண்ணெயைக் காயவையுங்கள். மாவில் தேவையானால் சிறிது தண்ணீர் தெளித்துப் பிசறி, காயும் எண்ணெயில் சிறிது சிறிதாக உருட்டி அல்லது கிள்ளிப் போட்டு எடுங்கள். சத்துமிக்க, மாலைநேர டிபன் இது.

ஸ்டஃப்டு சில்லி பஜ்ஜி



தேவையானவை: பஜ்ஜி மிளகாய் - 6, கடலை மாவு - முக்கால் கப், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

ஸ்டீப் செய்ய: துருவிய வெள்ளரி - கால் கப், துருவிய வெங்காயம் - கால் கப், துருவிய தேங்காய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், நறுக்கிய மல்லித்தழை - 1 டேபிள்ஸ்பூன், முளைப்பயறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை - 1 டேபிள்ஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன் (அல்லது) மாங்காய் தூள் - 1 டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: முதலில், ஸ்டீப் செய்வதற்கான பொருட்கள் எல்லாவற்றையும் கலந்து பிசறிக்கொள்ளுங்கள்.

பிறகு, மிளகாய்களை கழுவி, லேசாக நீளவாக்கில் கீறி, உள்ளிருக்கும் விதைகளை கவனமாக நீக்குங்கள். பிசறி வைத்திருக்கும் காய்கறி கலவையை மிளகாயினுள் நிரப்புவர்கள். கடலை மாவு, ஆப்ப சோடா, மிளகாய்தூள், பெருங்காயத்தூள், தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து, இட்லிமாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, மிளகாய்களை மாவில் போட்டெடுத்து, எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுங்கள்.

(குறிப்பு: பஜ்ஜி மிளகாய் கிடைக்காதவர்கள், சற்று வெளிர் பச்சை நிறத்தில், பெரிய சைஸில் இருக்கு பச்சை மிளகாய்களை உபயோகிக்கலாம். அதில் விதையும் காரமும் குறைவாக இருக்கும்).

வெங்காய பக்கோடா



தேவையானவை: கடலை மாவு - 1 கப், பெரிய வெங்காயம் - 4, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல்நீக்கி, மெல்லியதாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மாவுடன் சீரகம், மிளகாய்தூள், உப்பு, ஆப்ப சோடா, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவை விட கெட்டியாக கரையுங்கள். வெங்காயத்துடன் சிறிது உப்பு சேர்த்து பிசறி வையுங்கள். ஐந்து நிமிடம் கழித்து, வெங்காயத்தை பிழிந்து எடுத்து மாவுடன் சேர்த்துப் பிசறி, எண்ணெயை நன்கு காயவைத்து, சிறிது சிறிதாக உதிர்த்துவிட்டு, பொன்னிறத்தில் வேகவிட்டுடுத்து பரிமாறுங்கள்.

மிளகாய் பூரண பஜ்ஜி



தேவையானவை: பஜ்ஜி மிளகாய் - 6, கடலை மாவு - முக்கால் கப், மிளகாய் தூள் - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், ஆப்ப சோடா - அரை சிட்டிகை, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

பூரணத்துக்கு: கடலை மாவு - அரை கப், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், சிட்ரிக் ஆசிட் - அரை டீஸ்பூன் (அல்லது) எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், கரம் மசாலா தூள் - 1 சிட்டிகை, சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப.

செய்முறை: முதலில் பூரணம் தயாரித்துக் கொள்ளவேண்டும். ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெயைக் காயவைத்து, குறைந்த தீயில் கடலை மாவை வறுத்துக்கொள்ளுங்கள். நிறம் மாறி வாசனை வந்ததும் இறக்கி ஆறவிட்டு, அதனுடன் பூரணத்துக்கான மற்ற பொருட்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஆறவிடுங்கள்.

மிளகாய்களை சுத்தம் செய்து, லேசாக நீளவாக்கில் கீறி, உள்ளே இருக்கும் விதைகளை கவனமாக நீக்குங்கள். அதனுள், கடலை மாவு பூரணத்தை நன்கு நிரப்புங்கள். பிறகு, பஜ்ஜிக்கான கடலை மாவு, ஆப்ப சோடா, மிளகாய்தூள், பெருங்காய்த்தூள், தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பூரணம் நிரப்பப்பட்ட மிளகாய்களை மாவில் நனைத்தெடுத்து, எண்ணெயில் போட்டு நன்கு வேகவிட்டெடுங்கள்.

பிரெட் பக்கோடா



தேவையானவை: பிரெட் ஸ்லைஸ் - 2, கடலை மாவு - முக்கால் கப், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 3, பூண்டு - 4 பல், பெரிய வெங்காயம் - 1, கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பிரெட், வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், பூண்டு ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள். கடலை மாவில் போட்டு, உப்பையும் சேர்த்து பிசறிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, மாவில் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து அழுத்திப் பிசைந்து, சிறு பக்கோடாக்களாக உதிர்த்துவிடுங்கள். நன்கு வேக விட்டெடுங்கள்.

காய்கறி பஜ்ஜி



தேவையானவை: கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மைதா மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளர் - 1 டேபிள்ஸ்பூன். காய்கறிக்கலவை (எந்தக் காய் வேண்டுமானாலும் சேர்க்கலாம்) - ஒன்றரை கப், பொடியாக நறுக்கிய பெரிய வெங்காயம் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி, பூண்டு - தலா 2 டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: எண்ணெய் நீங்கலாக, மற்ற பொருட்களை ஒன்றாகப் பிசுறுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, அந்த எண்ணெயிலிருந்து, ஒரு குழி கரண்டி அளவுக்கு எடுத்து, மாவில் சேருங்கள். இட்லி மாவை விட சற்று கெட்டியாக கரையுங்கள். சிறிது சிறிதாக காயும் எண்ணெயில் ஊற்றுங்கள். நன்கு வெகவிட்டு எடுத்துப் பரிமாறுங்கள்.

பாகற்காய் பக்கோடா



தேவையானவை: பாகற்காய் (நடுத்தரமான அளவில்) - 2, கடலை மாவு - அரை கப், அரிசி மாவு - அரை கப், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பாகற்காயைக் கழுவித் துடைத்து, மெல்லிய வட்டங்களாக நறுக்கி, விதைகளை நீக்குங்கள். கொடுத்துள்ள பொருட்களில் எண்ணெய் நீங்கலாக மற்றவற்றை பாகற்காயுடன் சேர்த்துப் பிசறிக் கொள்ளுங்கள்.

எண்ணெயைக் காயவைத்து, பிசறிய கலவையில் மேலும் சிறிது தண்ணீர் தெளித்துப் பிசறி, எண்ணெயில் போட்டு மிதமான தீயில் பொரித் தெடுங்கள்.

எண்ணெய் அதிகமாகக் காய்ந்தால், பாகற்காய் கருகிவிடும். எனவே தீயைக் குறைத்துவைத்து வேகவிடுங்கள். கசப்பு தெரியாத, கரகரப்பான பக்கோடா இது.

காலிஃப்ளவர் பஜ்ஜி



தேவையானவை: காலிஃப்ளவர் - 1, கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1 டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப.

செய்முறை: மாவுடன் கார்ன்ஃப்ளார், இஞ்சி, பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், உப்பு, சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து இட்லி மாவை விட சற்றுக் கெட்டியான பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். காலிஃப்ளவரை சிறு துண்டுகளாக்கி, அலசி, உப்பு கலந்த கொதிக்கும் நீரில் இரண்டு நிமிடம் போட்டெடுங்கள். எண்ணெயைக் காயவையுங்கள். காலிஃப்ளவரை சிறிது சிறிதாக மாவில் போட்டெடுத்து எண்ணெயில் தூவினாற்போல் போட்டு, வேகவிட்டு எடுங்கள்.